cilio

PREMIUM

Schokoladenbrunnen

Bedienungs- und Pflegeanleitung



Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!

D

cilio

PREMIUM



cilio
PREMIUM

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Schokoladenbrunnen entschieden haben. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Brunnen haben, beachten Sie bitte die nachfolgenden Informationen und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftige Benutzer auf.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme des Brunnens diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden. Hierdurch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.

cilio
PREMIUM

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Schokoladenbrunnen ist ausschließlich zur Förderung von vorgeschmolzener Schokolade und Käse bestimmt. Eine andere oder darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß! Für hieraus resultierende Schäden haften wir nicht. Das Risiko trägt alleine der Anwender.

Auspacken - Lieferumfang

Nach dem Auspacken den Lieferumfang überprüfen:
1 Motorblock mit Unterschale
1 Schneckenschraube
1 Turm
1 Gebrauchsanweisung

Sicherheitshinweise

- Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Betreiben Sie den Schokoladenbrunnen nur unter Aufsicht und benutzen Sie diesen ausschließlich zur Förderung von vorgeschmolzener Schokolade oder Käse. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist von der Haftung ausgeschlossen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Verwenden Sie nur geeignete Verlängerungskabel.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Während des Betriebes niemals die Schneckenschraube oder andere bewegliche Teile berühren.
- Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder solange es noch heiß ist. Verbrennungsgefahr.
- Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso:
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - beim Ein- / Ausbau der Schneckenschraube
  - und vor jeder Reinigung

  Bitte ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
- Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen hat oder sich an scharfen Kanten scheuert. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es in jedem Fall ersetzt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.
- Die Stromversorgung sollte außerhalb der Reichweite von Kindern arrangiert werden. Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes auf ausreichenden Sicherheitsabstand zu Wasser- und Wärmequellen.

Bedienung

Die Bedienung des Schokoladenbrunnens ist schrittweise aufgebaut. Keinesfalls z. B. die Bedienschritte im Abschnitt "Aufstellen und Einschalten" vor den Bedienschritten im Abschnitt "Gerät vorbereiten" ausführen.

Gerät vorbereiten

1. Die Unterschale mit einem feuchten Tuch abreiben und trocknen lassen.
2. Die Schneckenschraube und den Turm mit Spülmittel vorreinigen und mit sauberem Wasser abwaschen. Danach trocken reiben.
3. Die Schneckenschraube einsetzen.
4. Den Turm einsetzen und bis zum Anschlag nach unten drücken.
5. Das Gerät auf einer stabilen und ggf. abwischbaren Unterlage in der Nähe einer geeigneten Steckdose aufstellen.
6. Der Schalter muss auf "OFF/AUS" stehen.
7. Das Netzkabel in eine geeignete Steckdose einstecken.
8. Stellen Sie den Schalter auf "HEAT/WÄRME" und lassen das Gerät ca. 3-5 Minuten vorheizen. In der Zwischenzeit können Sie die Schokolade vorbereiten.

ACHTUNG!
- Erst nach dem Ende der Aufheizzeit darf flüssige Schokolade in die Unterschale des Gerätes gegeben werden.

Schokolade vorbereiten

ACHTUNG!
- Keine Schokolade mit Zusätzen wie z. B. Nüsse, Mandeln oder Krokant verwenden. Dies kann die Schneckenschraube blockieren.
- Je kleiner die Schokoladenstücke sind, desto schneller ist der Schmelzvorgang.
- Ca. 400 gr. Schokolade vorschmelzen.

cilio
PREMIUM

Es gibt verschiedene Möglichkeiten die Schokolade vorzuschmelzen:

Schmelzen in der Mikrowelle
Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten.

- Die Schokolade zerkleinern und in einem mikrowellengeeigneten Gefäß max. 2 Minuten bei 600 W vorschmelzen. Anschließend die gewünschte Menge Öl hinzugeben und verrühren.

Schmelzen im Topf (direkt mit Öl)
Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten.

- Die gewünschte Menge Öl/Fett auf kleiner Stufe in einem beschichteten Topf erwärmen (nicht stark erhitzen!). Die zerkleinerte Schokolade hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Es muss sich eine glatte Masse ergeben.

Schmelzen im Wasserbad
Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten.

- Wasser in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!).
- Die zerkleinerte Schokolade langsam in einem geeigneten Gefäß im Wasserbad schmelzen. Hierbei darf die Schokolade keinesfalls mit dem Wasser in Berührung kommen.
- Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, die gewünschte Menge Öl/Fett hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.

Schmelzen im Gerät
Vorbereitungszeit ca. 60 - 120 Minuten.

- Schalter auf „HEAT/WÄRME" stellen und das Gerät ca. 3-5 Minuten lang vorheizen lassen.
- Die zerkleinerte Schokolade in die Unterschale geben.
- Die Schokolade wird nun langsam und schonend geschmolzen.
- Wenn die komplette Schokolade geschmolzen ist, mit einem Teelöffel die erforderliche Menge Pflanzenöl unterrühren.

Schneckenschraube starten - Fontäneneffekt erzeugen

1. Schalter auf "HEAT/WÄRME" stellen und das Gerät ca. 3-5 Minuten lang vorheizen lassen.
2. Die vorbereitete Masse in die Unterschale geben.
3. Nun den Schalter auf "MOTOR & HEAT/WÄRME" stellen. Die Schneckenschraube startet.
4. Die Schokoladenmischung wird unter dem Turm eingesaugt und tritt am oberen Ende des Turms wieder aus.

cilio
PREMIUM

HINWEIS!

- **Bei richtig vorbereiteter Mischung entsteht ein ständiger Fontänenfluss und der Turm ist völlig bedeckt.**
- **Sollte die Schokoladenmasse nicht gleichmäßig über den Turm laufen, das Gerät kurz abschalten und etwas abkühlen lassen. Danach das Gerät erneut starten.**
- **Es kann jederzeit während des Betriebes flüssige Schokolade nachgefüllt werden.**
- **Für einen gleichmässigen Fontänenfluss**
  - lassen Sie keine Lebensmittelstücke in die Schokolade fallen.
  - geben Sie keine zu kalten Flüssigkeiten dazu.
- **Erwarten Sie viele Gäste, empfiehlt es sich eine gewisse Menge Schokoladenmasse parat zu haben.**

5. Das vorbereitete Obst, Gebäck etc. mit einem Holzspieß oder einer Fonduegabel aufspießen und in die fließende Schokolade halten.

Ausschalten

- Schalter auf "OFF/AUS" stellen.
- Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzkabel entfernen).

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Nehmen Sie den Turm und die Schneckenschraube vom Gerät ab und lassen Sie diese in heißem Wasser einweichen. Danach beide Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel vollständig säubern und abtrocknen.
- Mit Hilfe eines Löffels nehmen Sie die restliche Schokolade aus der Unterschale. Bitte entsorgen Sie flüssige Schokolade nur mit dem Hausmüll. Gießen Sie diese nicht in den Ausguss oder in die Toilette. Verstopfungsgefahr!
- Alternativ können Sie die restliche Schokolade auch im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Unterschale reinigen Sie bitte mit einem feuchten Tuch. Danach vollständig abtrocknen.
- Das Gehäuse wischen Sie bitte nur mit einem trockenen oder einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie den Schokoladenbrunnen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine.

cilio PREMIUM

Empfehlungen und Rezepte

Wann kann ich den Schokoladenbrunnen nutzen?

Anlässe mit Schokolade
- Kindergeburtstag
- Willkommene Leckerei in netter Runde, anstatt Kuchen und Torte
- Dessert nach einem gesellschaftlichen Essen
- Dessert auf dem Buffet, zu jedem Anlass
- Köstliche Aufheiterung bei Gesellschaftsspielen

Servierempfehlungen mit Schokolade
- Servieren Sie leicht säuerliche Früchte zu süßer Schokolade und eher süße Früchte zu herber Schokolade.
- Zum Aufspießen der Fruchtstückchen eigenen sich Holzspieße wie z. B. Schaschlikspieße oder Zahnstocher. Ebenso können Fonduegabeln verwendet werden.
- Auch diverse Gebäcksorten eignen sich phantastisch zum Überziehen mit Schokolade.
- Unsere Servierempfehlungen mit Früchten umfassen:
  Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Kumquats, Mango, Melone, Pfirsiche, Trauben etc.
- Unsere Servierempfehlungen mit Gebäck umfassen:
  Biskuits, Knäckebrot, Löffelbiskuit, Waffeln, Zwieback etc.

Nachdem die Schokohappen aus der Schokolade kommen, können Sie verschiedene Zutaten zum Dippen oder Bestreuen anbieten.
Hierfür eignen sich:
- Bunte Streusel, Gehackte Pistazien, Geriebene Orangen- oder Zitronenschalen, Kokosflocken, Krokant, Mandelblättchen etc.

WERDEN SIE KREATIV!

Sie können Ihre Schokoladen-Grundmassen mit verschiedenen Zutaten veredeln. Flüssige Zutaten vor dem Schmelzen zur Schokolade geben - niemals kalte Flüssigkeiten in die warme Schokoladenmasse geben. Als flüssige Zutaten sind geeignet:
- Cremeliköre (z. B. Batida de Coco, Baileys, Eierlikör oder Kahlùa)
- Liköre (z. B. Amaretto, Crème de Cacao (Bols) oder Grand Marnier)
- Brände (z. B. Himbeergeist, Kirschwasser oder Nussgrappa).

TIPP:
Alkoholbestandteile sind individuell nach Marke und Sorte. Wir können daher hier nur Empfehlungen aussprechen. Folgende Vorgehensweisen haben sich bewährt:
Geben Sie nur max. 2cl (1 kleines Schnapsglas) als Zugabe, da durch mehr Alkoholzugabe die Schokolade gerinnen kann und der Fontänenfluss in ein Tröpfeln übergeht.

Sollten Sie mehr als 2 cl Alkohol hinzugeben wollen, müssen Sie gleichzeitig schrittweise Pflanzenöl mit hinzugeben. So kann der Fontänenfluss wieder hergestellt werden.

- Der eine mag Früchte lieber umhüllt mit weicher Schokolade, der andere lieber fest. Damit Ihre Gäste die Wahl haben:

- Servieren Sie die Fruchtstücke auf Tellern, die im Kühlschrank vorgekühlt wurden. Damit die Früchte danach noch lange besonders kalt bleiben, können Sie eine Schale mit Eiswürfeln füllen und die Teller darauf abstellen. Bei Bedarf können die Schokohappen nach dem Überziehen auch noch eine Weile in den Kühlschrank gelegt werden.

- **Um die Schokolade weich mit Frucht zu genießen, bedienen Sie sich direkt aus dem Schokoladenbrunnen in den Mund.**

Unverbrauchte Schokolade wieder verwenden?

Grundsätzlich kann die unverbraucht geschmolzene Schokolade wiederverwendet werden. Einfach in eine Vorratsdose geben und die Schokolade aushärten lassen. Vor dem erneuten Gebrauch wie gewohnt zerkleinern und schmelzen.

War die Schokolade bereits geschmolzen, benötigen Sie weniger Zeit für den Schmelzvorgang.

Basisrezepte für 6-10 Personen

HINWEIS!

Bei der Zubereitung mit Milch kann eine vermehrte Blasenbildung nicht vermieden werden.

Vollmilch-Schokoladen-Brunnen

- Zutaten:
  400 gr. Vollmilch Schokolade
  etwas Pflanzenöl (geschmacksneutral)
- Zubereitung:
  Die Schokolade schmelzen. Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist,
  das Öl hinzugeben und unterrühren.

TIPP:
Eine interessante Variante ist die Mischung von 200 gr. Vollmilch Schokolade
mit 200 gr. Zartbitter Schokolade.

Zartbitter-Kuvertüre-Brunnen

- Zutaten
  400 gr. Zartbitter Kuvertüre
  50 gr. Kokosfett
- Zubereitung:
  Die Kuvertüre schmelzen. Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, das Kokosfett
  in die geschmolzene Masse geben und unterrühren bis sich eine glatte Masse ergibt.

TIPP:
Weiße Kuvertüre schmeckt traumhaft zu frischen Erdbeeren.

Diät-Vollmilch-Schokoladen-Brunnen (1. Variante)

- Zutaten:
  400 gr. Diät Vollmilch Schokolade
  120 ml fettarme Milch (1,5%)
- Broteinheiten: Cirka 21 BE (Kann je nach Hersteller variieren).
- Zubereitung:
  Die Milch in einem Topf erwärmen und die Schokolade unter ständigem Rühren darin
  schmelzen. Wenn die Masse komplett geschmolzen ist, in den Schokoladenbrunnen einfüllen.

cilio
PREMIUM

Diät-Vollmilch-Schokoladen-Brunnen (2. Variante)

Mit dieser Variante erhalten Sie eine homogenere Masse als mit der 1. Variante.

- Zutaten:
  400 gr. Diät Vollmilch Schokolade
  etwas Rapsöl oder andere cholesterinarme oder cholesterinfreie Öle mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.
- Broteinheiten: Cirka 20 BE (Kann je nach Hersteller variieren).
- Zubereitung: Die Schokolade schmelzen. Anschließend das Rapsöl unterrühren.

Anlässe mit Käse

- Am Vorspeisenbuffet
- In gemütlicher Runde auf der Tischmitte
- Als Snack mit einem guten Glas Wein

Servierempfehlungen mit Käse

- Brot in allen Variationen. Zum Beispiel:
  - Weißbrotwürfel
  - Geröstetes Toastbrot (in Längsstreifen geschnitten)
  - Grissini
  - Geröstetes Vollkornbrot
  - Cracker
- Gegrilltes Gemüse in kleinen Stücken. Zum Beispiel:
  - Auberginen, Cocktailtomaten, Fenchel, Pilze, Zucchini
- Kartoffelvariationen. Zum Beispiel:
  - Kleine Pellkartoffeln, Kartoffelecken, Thymiankartoffeln
- Kurzgebratenes Fleisch, egal ob Rind, Kalb oder Geflügel.
- Früchte, wie zum Beispiel frische Ananas, Trauben oder Mandarinen.

Käse-Brunnen

- Zutaten:
  400 gr. cremiger Sahne Schmelzkäse
  160 ml. Vollmilch (3,5%)
- Zubereitung:
  Die Milch in einem Topf erwärmen. Anschließend den Käse einrühren bis der Käse komplett geschmolzen ist. Danach den Topf von der Platte nehmen und die Masse ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Schokoladenbrunnen vorheizen.

TIPP:

- Verwenden Sie anstatt Milch einen halbtrockenen Weißwein.
- Würzen Sie die Käsemasse nach Belieben mit Curry, Chili oder Pfeffer.

Störung	Ursache	Abhilfe
Die Schokolade tropft und fließt nicht gleichmäßig	Die Schokolade ist zu dickflüssig Das Gerät steht nicht waagerecht.	Mit Speiseöl verdünnen. Stellen Sie das Gerät waage-recht auf.
Der Schokoladenfluss wird ständig unterbrochen.	Speisereste sind in die Schokolade gefallen.	Speisereste entfernen. In der Regel liegen sie in der Unterschale am Einsaugspalt des Turms.
Nach der Zugabe weiterer Schokolade oder anderer Zutaten wird der Schokoladenfluss unterbrochen.	Zutaten sind zu kalt.	Abwarten bis die Zutaten auf-gewärmt sind. NIEMALS kalte Zutaten zugeben.
Gerät läuft nicht an.	Netzstecker nicht eingesteckt. Schalter steht auf "OFF/AUS".	Netzstecker einstecken. Gerät einschalten.

cilio
PREMIUM

Technische Daten



Betriebsspannung: 230V/~50Hz
Leistungsaufnahme: 32 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Entsorgung / Recycling
Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Gewährleistung
Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Dieser Garantieschein muss zusammen mit dem ungeöffneten Gerät eingesandt werden.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigefügt ist.

cilio

PREMIUM

Chocolate Fountain

Operating and Care Instructions



Please keep the operating instructions!

cilio

PREMIUM





Thank you for choosing this high quality chocolate fountain. To get the most our of your new fountain, please note the following information and keep the instructions for future reference.

Important Notes

Please read the instructions carefully before the first use and follow the safety guidelines in particular in your own interest to avoid accidents or damage. Improper use or inadequate care and cleaning can impair the safety of the appliance. This can lead to considerable danger to the user. cilio does not assume any liability for damage resulting from improper use.

cilio
PREMIUM

Intended Use

The chocolate fountain is intended solely for moving melted chocolate and cheese. Any other use beyond this is considered improper use. We are not responsible for any resulting damage. The user alone bears the risk.

Unpacking – Scope of Delivery

Check the contents after unpacking:
1 motor block with tray
1 spiral screw
1 tower
1 instruction manual

Safety Guidelines

- First check to make sure the type of current and voltage are the same as on the type label.
- If this appliance is given to others, make sure the instruction manual is also included.
- Do not handle the appliance or the plug with wet or damp hands.
- Use the chocolate fountain only under supervision and use it only to move melted chocolate or cheese. Any other use is considered improper and is not covered by the warranty. This appliance is intended for domestic use only. Do not use outdoors.
- Use only suitable extension cords.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Never operate this appliance via a remote timer or separate remote control.
- Never touch the spiral screw or other moving parts during operation.
- Do not carry or move the appliance during operation or as long as it is still hot. Danger of burns.
- Pull the plug after every use and:
  - If there is a malfunction during operation
  - When assembling/dissembling the spiral screw
  - Before cleaning

  Please pull only the plug itself.
- Check the power cord for damage before every use. Do not allow it to be kinked or crushed, come into contact with warm or hot objects, or rub against sharp edges. If the cord is damaged, it must be replaced.
- Never immerse the appliance, the cord, or the plug in water or other liquids. Please do not clean it in the dishwasher.
- Never use the appliance if you have discovered damage, water in the casing, or it has fallen down.
- Do not attempt to open the appliance yourself or to repair it. If it malfunctions, have it repaired by a qualified technician. Contact your authorized dealer for repairs.

- The power supply should be out of reach of children. Please also ensure that the power cord and/or any extension cord is placed so that there is no danger of someone tripping on it and pulling the appliance off the table.
- When setting up the appliance, ensure that there is a safe distance from water and heat sources.

Operation

Operation of the chocolate fountain must be done in steps. Do not do the steps under "Set Up and Switch On" before the steps under "Prepare the Appliance".

Prepare the Appliance

1. Wipe the tray with a damp cloth and allow it to dry.
2. Clean the spiral screw and tower with dish soap and rinse with clear water. Dry well.
3. Insert the spiral screw.
4. Mount the tower and press down until it clicks into place.
5. Set up the appliance on a stable, washable surface near a suitable socket.
6. The switch must be set to OFF/AUS.
7. Plug the power cord into a suitable socket.
8. Set the switch to HEAT/WÄRME and preheat the appliance for approx. 3-5 minutes. In the meantime, you can prepare the chocolate.

IMPORTANT!
- Do not add liquid chocolate to the tray until the end of the preheating period.

Prepare the Chocolate

IMPORTANT!
- Do not use chocolate with ingredients such as hazelnuts, almonds or brittle. They can block the spiral screw.
- The smaller the chocolate pieces, the less time they take to melt.
- Pre-melt approx. 400 g of chocolate.

cilio PREMIUM

There are various ways to pre-melt the chocolate:

Melting in the microwave
Preparation time approx. 10 minutes.

- Chop up the chocolate and pre-melt it in a microwavable container max. 2 minutes at 600 W. Then add the desired amount of oil and stir.

Melting in a pot (directly with oil)
Preparation time approx. 20 minutes.

- Warm the desired amount of oil/fat at low heat in a coated pot (do not use high heat). Add the chopped chocolate and melt while stirring constantly. The mass must be smooth.

Melting in a double boiler
Preparation time approx. 45 minutes.

- Heat water in a pot (do not boil).
- Allow the chopped chocolate to melt in a suitable container on the double boiler. Do not let the chocolate come in contact with the water.
- As soon as the chocolate has melted completely, add the desired amount of oil/fat and stir with a spoon.

Melting in the appliance
Preparation time approx. 60-120 minutes.

- Set switch to "HEAT/WÄRME" and allow the appliance to preheat for 3-5 minutes.
- Add the chopped chocolate to the tray.
- The chocolate will be melted slowly and gently.
- When the chocolate has completely melted, mix in the required amount of oil with a teaspoon.

Start the spiral screw – Create the fountain effect

1. Set switch to "HEAT/WÄRME" and allow the appliance to preheat for 3-5 minutes.
2. Add the prepared mass to the tray.
3. Now switch to "MOTOR & HEAT/WÄRME". The spiral screw will start.
4. The chocolate mixture is suctioned up under the tower and is pushed out at the upper end.

IMPORTANT!

- **If the mass is correctly prepared, a continuous flow of the fountain covers the entire tower.**
- **If the chocolate does not run down the tower evenly, switch the appliance off and allow to cool down for a while. Then start the appliance again.**
- **Liquid chocolate can be added at any time during operation.**
- **For an even flow of the chocolate fountain**
  - Do not let any pieces of food drop into the chocolate.
  - Do not add liquid that is too cold.
- **If you are expecting many guests, we recommend keeping a certain amount of chocolate mass at hand.**

5. Skewer the prepared fruit or baked goods on a wooden skewer or fondue fork and hold it in the flowing chocolate.

Switch Off

- Set switch to "OFF/AUS".
- Unplug the appliance (remove power cord).

Cleaning and Care

- Always pull the plug and allow the appliance to cool down before cleaning.
- Remove the tower and the spiral screw from the appliance and let them soak in hot water. Then wash both parts thoroughly with warm soapy water and allow to dry.
- Use a spoon to remove the remaining chocolate from the tray. Please dispose of liquid chocolate only in the trash. Do not pour down the drain or toilet, as they may become clogged.
- Alternatively, you can store the remaining chocolate in the refrigerator.
- Please clean the tray with a moistened cloth. Then dry it thoroughly.
- Clean the casing only with a dry or slightly moistened cloth. Do not use any abrasive or aggressive cleaning products.
- Do not immerse the chocolate fountain in water or other liquids. Do not clean the appliance in the dishwasher.

cilio PREMIUM

Recommendations and Recipes

How can I use the chocolate fountain?

Occasions with chocolate

- Children's birthday party
- Delicious treat in a group instead of cake
- Dessert after a dinner party
- Dessert from a buffet, for any occasion
- Delicious fun with party games

Serving suggestions with chocolate

- Serve slightly sour fruits with sweet chocolate and sweeter fruits with semi-sweet chocolate.
- Use wooden skewers or toothpicks to skewer the fruit. Fondue forks can also be used.
- Various kinds of baked goods are fantastic covered with chocolate.
- Our serving suggestions with fruit include:
  Apples, apricots, bananas, cherries, coconut, grapes, kiwis, kumquats, mango, melon, peaches, strawberries, etc.
- Our serving suggestions with baked goods include:
  Biscuits, crisp bread, ladyfingers, waffles, zwieback, etc

After the chocolate treats are dipped in chocolate, you can offer various ingredients for dipping or topping.
The following are suitable:
- Colored sprinkles, chopped pistachios, orange or lemon zest, coconut flakes, brittle, almond flakes, etc.

BE CREATIVE!

You can add various ingredients to refine your chocolate mass.
Add liquid ingredients to the chocolate before melting – never add cold liquids to the warm chocolate. Some suitable liquids are:
- Crème liqueurs (e.g. Batida de Cacao, Baileys, Advocaat, or Kahlua)
- Liqueurs (e.g. Amaretto, Crème de Cacao (Bols), or Grand Marnier)
- Brandy (e.g. raspberry or cherry brandy or nut grappa).

TIP:
Alcohol content varies according to brand and type. We can therefore only make suggestions. The following procedure has been proven:
Add max. only 2 cl (a small shot glass), as more alcohol can cause the chocolate to curdle and the fountain will slow to a drip.

If you want to add more than 2 cl of alcohol, you must add vegetable oil at the same time. This will make the fountain flow again.

- Some people like fruits with soft chocolate, some like it firmer. To give your guests the choice:
- Serve the pieces of fruit on plates that have been pre-chilled in the refrigerator. To keep the fruits cold longer, you can fill a bowl with ice cubes and place the plates on it. If desired, the chocolate treats can be cooled in the refrigerator after coating.

- **To enjoy soft chocolate with the fruit, eat as soon as they come from the chocolate fountain.**

Use remaining chocolate again?

The unused melted chocolate can be used again. Simply put it into a storage container and allow the chocolate to harden. You can chop it and melt it again for the next use.

If the chocolate has already been melted, the melting process takes less time.

Basic recipe for 6-10 persons

IMPORTANT!

When preparing with milk, increased bubble formation cannot be avoided.

Milk chocolate fountain

- Ingredients:
  400 g milk chocolate
  Some vegetable oil (neutral flavor)
- Preparation:
  Melt the chocolate. When the chocolate is completely melted, add the oil and stir.

TIP:
An interesting variation is mixing 200 g milk chocolate with 200 g semi-sweet chocolate.

Semi-sweet chocolate coating fountain

- Ingredients
  400 gr. semi-sweet chocolate coating
  50 gr. coconut fat
- Preparation:
  Melt the chocolate coating. When the coating is completely melted, add the fat to the molten mass and stir until it is smooth.

TIP:
White chocolate coating tastes fantastic with fresh strawberries.

Diet milk chocolate fountain (1st variation)

- Ingredients:
  400 gr. diet milk chocolate
  120 ml ml low-fat milk (1.5%)
- Bread units: approx. 21 BU (may vary depending on manufacturer)
- Preparation:
  Warm the milk in a pot and add the chocolate, stirring constantly until it melts.When the mass is completely melted, fill it into the chocolate fountain.

cilio
PREMIUM

Diet milk chocolate fountain (2nd variation)

This variation yields a more homogeneous mass than the 1st variation.

- Ingredients:
  400 gr. diet milk chocolate
  Some canola oil or other low-cholesterol or cholesterol-free oil with a high percentage of polyunsaturated fats
- Bread units: approx. 20 BE (may vary depending on manufacturer)
- Preparation: Melt the chocolate. Then add the canola oil and stir.

Occasions with cheese

- Appetizer buffet
- For an enjoyable treat around the table
- As a snack with a good wine

Serving suggestions with cheese

- All kinds of bread. For example:
  - Cubes of white bread
  - Toast (cut into long strips)
  - Grissini
  - Toasted whole grain bread
  - Crackers
- Grilled vegetables in small pieces. For example:
  - Eggplant, cocktail tomatoes, fennel, mushrooms, zucchini
- Various kinds of potatoes. For example:
  - Small boiled potatoes, potato wedges, or roasted thyme potatoes
- Fried meat: beef, veal, or poultry
- Fruits, such as fresh pineapple, grapes, or mandarin oranges

Cheese fountain

- Ingredients:
  400 gr. creamy processed cheese
  160 ml. whole milk (3.5%)
- Preparation:
  Warm the milk in a pot. Stir in the cheese until it is completely melted. Then take the pot off the heat and allow the mass to rest about 5 minutes. In the meantime, preheat the chocolate fountain.

TIP:

- Use a semi-dry white wine instead of milk
- Add curry, chili, or pepper to spice the cheese mass.

Breakdown Support Guide

This breakdown support guide does not claim to be complete but confines itself to the most commonly identified sources of failure in our experience.

Failure	Cause	Remedy
The chocolate drips and does not flow evenly	The chocolate is too thick. The appliance is not level.	Dilute with vegetable oil. Set the appliance on a level surface.
The flow of chocolate is constantly interrupted.	Pieces of food fell into the chocolate.	Remove the pieces. They are usually in the tray near the suction slit.
After adding more chocolate or other ingredients, the flow is interrupted.	The ingredients are too cold.	Wait until all ingredients have warmed up. NEVER add cold ingredients.
The appliance does not start.	The plug is not plugged in. The switch is set to "OFF/AUS".	Plug in the appliance. Switch the appliance on.

cilio
PREMIUM



Technical data

Operating voltage:	230V/~50Hz
Power consumption:	32 Watts

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!

Disposal/Recycling
This product may not be disposed of with normal household waste at the end of its useful life according to the electric and electronic equipment law. Please bring it to a free municipal collection point for recycling electric and electronic equipment. The municipal administration will inform you of ways to dispose of it.

Warranty
We give a warranty for this appliance for two years after purchase date. The warranty does not cover damage stemming from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport or accident, or handling by unauthorized persons. This warranty must be sent in with the unopened appliance.

The warranty is valid only if the receipt/invoice is included with the appliance.

cilio

PREMIUM

Fontaine à chocolat

Manuel d'utilisation et d'entretien



Veuillez conserver ce manuel d'utilisation!

cilio
PREMIUM





Nous vous remercions pour l'achat de cette fontaine à chocolat de grande qualité. Pour profiter pleinement de votre nouvelle fontaine, veuillez respecter les informations mentionnées ci-dessous et conserver le mode d'emploi afin de le remettre aux utilisateurs suivants.

Indications importantes

Avant la mise en marche de la fontaine, veuillez lire attentivement l'ensemble de ce mode d'emploi et dans votre propre intérêt, respectez notamment les consignes de sécurité pour éviter tout accident ou panne. Un usage incorrect, une mauvaise utilisation ou un manque de nettoyage et d'entretien peut mettre votre sécurité en jeu. L'utilisateur peut être exposé à de graves dangers. cilio décline toute responsabilité pour les dommages liés à une utilisation non conforme.

cilio
PREMIUM

Utilisation conforme

La fontaine à chocolat est conçue exclusivement pour faire circuler du chocolat ou du fromage, fondu au préalable. Toute autre utilisation ou une utilisation de plus grande ampleur est considérée comme non conforme ! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages ainsi provoqués. L'utilisateur assume ces risques à lui seul.

Déballage - Contenu de livraison

Après le déballage, vérifier le contenu de livraison :
1 bloc moteur avec vasque
1 vis sans fin
1 tour
1 mode d'emploi

Consignes de sécurité

- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que le mode d'emploi soit également remis.
- Ne touchez ni l'appareil, ni la fiche de secteur avec les mains mouillées ou humides.
- Ne faites fonctionner la fontaine à chocolat que sous surveillance et ne l'utilisez que pour le siphonnage de chocolat ou de fromage fondu. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et est exclue de la garantie. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'air libre.
- Veuillez n'utiliser que des rallonges appropriées.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d´expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à l´utilisation sûre de l´appareil et qu´elles ont compris les dangers en découlant. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l´appareil. Le nettoyage et l´entretien par l´utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Pendant le fonctionnement, ne jamais toucher la vis sans fin ou toute autre pièce mobile.
- Veuillez ne pas porter, ni déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche ou tant qu'il est encore chaud. Danger de brûlure.
- Après chaque utilisation, retirer la fiche de secteur, ainsi que :
  - en cas de défauts de fonctionnement,
  - lors du montage ou démontage de la vis sans fin
  - et avant chaque nettoyage
  Pour cela, tirez directement la fiche de secteur !
- Avant chaque utilisation, vérifier la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Faites en sorte qu'il ne soit ni écrasé ni plié, qu'il ne soit pas en contact avec des superficies chaudes ou brûlantes ou ne frotte pas contre des bords tranchants. Si le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé.

- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche de secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Veuillez ne pas le laver dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier.
- N'essayez jamais d'ouvrir ou de réparer vous même l'appareil. En cas de dysfonctionnement, faites-le réparer uniquement par des spécialistes qualifiés ! Si une réparation est nécessaire, adressez-vous au revendeur autorisé.
- L'alimentation électrique doit être installée hors de la portée des enfants. Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher, l'accrocher involontairement ou faire tomber l'appareil.
- Lors de l'installation de l'appareil, veillez à conserver une distance de sécurité suffisante avec des sources d'eau et de chaleur.

Utilisation

L'utilisation de la fontaine à chocolat est planifiée par étapes. Il ne faut en aucun cas exécuter par exemple les étapes de la section « Installation et mise en marche » avant les étapes de la section « Préparation de l'appareil ».

Préparation de l'appareil

1. Frotter la vasque avec un chiffon humide et laisser sécher.
2. Nettoyer la vis sans fin et la tour avec du liquide vaisselle et les rincer à l'eau claire. Ensuite, les essuyer.
3. Insérer la vis sans fin.
4. Insérer la tour et la presser vers le bas jusqu'en butée.
5. Installer l'appareil sur un support stable et si nécessaire lavable, à proximité d'une prise électrique appropriée.
6. L'interrupteur doit se trouver sur "OFF/AUS".
7. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant appropriée.
8. Placez l'interrupteur sur "HEAT/WÄRME" et laissez préchauffer l'appareil pendant 3-5 minutes. Pendant ce temps vous pouvez préparer le chocolat.

ATTENTION !
- Ce n'est qu'après le délai de préchauffage que le chocolat fondu peut être versé dans la vasque de l'appareil.

Préparation du chocolat

ATTENTION !
- Ne pas utiliser de chocolat contenant des ingrédients tels que noix, amandes ou nougatine. Celles-ci peuvent bloquer la vis sans fin.
- Plus les morceaux de chocolat sont petits, plus le processus de fonte du chocolat est rapide.
- Faire fondre env. 400 gr de chocolat.

cilio
PREMIUM

Il existe différentes méthodes pour faire fondre le chocolat :

Fonte dans le four à micro-ondes.
Durée de préparation env. 10 minutes.

- Réduire le chocolat en morceaux et le faire fondre dans un récipient adapté au four à micro-ondes pendant 2 minutes max. à 600 W. Ajouter ensuite la quantité d'huile souhaitée et mélanger.

Fonte dans une casserole (directement avec l'huile)
Durée de préparation env. 20 minutes.

- Réchauffer la quantité souhaitée d'huile o de graisse à feu doux dans une casserole avec revêtement (ne pas chauffer fort !). Ajouter le chocolat en morceaux et le laisser fondre sans cesser de mélanger. La masse obtenue doit être homogène.

Fonte au bain-marie
Durée de préparation env. 45 minutes.

- Faire chauffer de l'eau dans une casserole (ne pas faire bouillir !)
- Faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie dans un récipient approprié. Le chocolat ne doit alors en aucun cas entrer en contact avec l'eau.
- Dès que le chocolat a entièrement fondu, ajouter la quantité souhaitée d'huile ou de graisse et l'incorporer en mélangeant avec une cuillère.

Fonte dans l'appareil
Durée de préparation env. 60-120 minutes.

- Placer l'interrupteur sur « HEAT/WÄRME» et laisser préchauffer l'appareil pendant 3 à 5 minutes env.
- Mettre le chocolat en morceaux dans la vasque.
- Le chocolat fondra lentement et en douceur.
- Lorsque l'ensemble du chocolat est fondu, ajouter en remuant avec une cuillère à thé, la quantité nécessaire d'huile végétale.

Démarrer la vis sans fin - faire fonctionner la fontaine

1. Placer l'interrupteur sur « HEAT/WÄRME» et laisser préchauffer l'appareil pendant environ 3 à 5 minutes.
2. Verser la préparation chocolatée dans la vasque.
3. Mettre alors l'interrupteur sur « MOTOR & HEAT/WÄRME ». La vis sans fin démarre.
4. Le mélange chocolaté est alors aspiré sous la tour et ressort par le haut de la tour.

REMARQUE!
- **Si le mélange a été préparé correctement, on obtient un écoulement régulier de la fontaine et la tour est entièrement recouverte.**
- **Si la masse de chocolat ne s'écoule pas régulièrement par la tour, éteindre l'appareil pendant quelques instants et laisser refroidir. Puis remettre l'appareil en marche.**
- **Pendant le fonctionnement, il es possible de rajouter du chocolat liquide à tout moment.**
- **Pour un écoulement régulier de fontaine**
  - ne faites pas tomber de produits alimentaires dans le chocolat.
  - n'ajoutez pas de liquides trop froids.
- **Si vous attendez de nombreux invités, nous vous recommandons de conserver à portée de main une certaine quantité de masse chocolatée.**

5. Piquer avec une brochette en bois ou une fourchette à fondue les fruits, petits gâteaux, etc. que vous avez préparés et les plonger dans le chocolat liquide.

Arrêt

- Mettre l'interrupteur sur « OFF/AUS ».
- Débrancher l'appareil de la prise secteur (retirer le cordon d'alimentation)

Nettoyage et entretien

- Avant chaque nettoyage, toujours retirer la fiche secteur et laisser refroidir l'appareil.
- Retirer la tour et la vis sans fin de l'appareil et laissez-les tremper dans de l'eau chaude. Nettoyer ensuite minutieusement les deux pièces avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux et les sécher.
- A l'aide d'une cuillère, retirer les restes de chocolat de la vasque. Veuillez jeter le chocolat fondu uniquement avec les ordures ménagères. Ne le versez pas dans l'évier ni dans les toilettes. Risque d'obstruction !
- Vous pouvez aussi conserver le reste du chocolat dans le frigidaire.
- Veuillez nettoyer la vasque à l'aide d'un chiffon humide. Ensuite, laissez-la sécher complètement
- Veuillez nettoyer le boîtier en le frottant avec un chiffon sec ou légèrement humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs.
- Ne plongez pas la fontaine à chocolat dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne lavez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.

cilio
PREMIUM

Recommandations et recettes

Quand puis-je utiliser la fontaine à chocolat ?

Les occasions chocolat
- Anniversaire d'enfants
- Un régal qui est le bienvenu dans une ambiance sympathique, au lieu des tartes et de gâteaux
- En tant que dessert après un repas d'affaires.
- En tant que dessert d'un buffet, pour tout type d'occasion
- Une manière délicieuse de détendre l'atmosphère des jeux de société

Conseils de présentation avec chocolat
- Servez des fruits légèrement acides avec le chocolat sucré et des fruits plutôt sucrés avec le chocolat amer.
- Pour piquer les morceaux de fruits, des piques en bois telles que brochettes ou cure-dents conviennent parfaitement. Des fourchettes à fondue peuvent également être utilisées.
- Différentes sortes de petites pâtisseries sont également idéales pour être nappées de chocolat.
- Nos conseils d'accompagnements avec des fruits sont les suivants :
  Pommes, abricots, bananes, fraises, cerises, kiwis, noix de coco, kumquats, mangues, melons, pêches, raisin, etc.
- Nos conseils d'accompagnement avec la petite pâtisserie sont les suivants :
  Biscuits, pain suédois, boudoir, gaufre, biscotte, etc.
- Après la préparation des bouchées au chocolat, vous pouvez proposer différents ingrédients pour tremper ou saupoudrer. Sont particulièrement appropriés :
  Crumble multicolore, pistaches hachées, écorces d'orange ou de citron râpées, copeaux de chocolat, nougatine, amandes effilées, etc.

UTILISEZ VOTRE IMAGINATION !

Pour que la masse chocolatée de base soit plus raffinée, vous pouvez ajouter différents ingrédients. Avant la fonte, ajouter au chocolat les ingrédients liquides - ne jamais mélanger des liquides froids à la masse chocolatée chaude. Les ingrédients liquides appropriés sont :
- Crème de liqueur (par ex. Batida de coco, Baileys, liqueur aux oeufs ou Kahlùa)
- Liqueurs (par ex. Amaretto, Crème de Cacao (Bols) ou Grand Marnier)
- Brandys (par ex. brandy à la framboise, schnaps ou grappa)

CONSEIL :
La teneur en alcool diffère selon la marque et le type.de liqueur. Nous ne pouvons par conséquent que vous donner les conseils suivants : les démarches suivantes ont été testées :
N'ajoutez que 2 cl max. (1 petit verre de schnaps), car un ajout supérieur d'alcool peut faire coaguler le chocolat et l'écoulement de fontaine devient un filet.
Si vous souhaitez ajouter plus de 2 cl d'alcool, vous devez incorporer de l'huile végétale en même temps et progressivement. L'écoulement de la fontaine peut ainsi être rétabli.

- Certains préfèrent des fruits enrobés de chocolat ramolli, d'autres le préfèrent solide. Pour que vos invités aient le choix :

cilio

PREMIUM

- Servez les morceaux de fruits sur des assiettes qui ont préalablement été refroidies au réfrigérateur. Pour que les fruits restent froids encore longtemps, posez l'assiette sur un plat remplis de glaçons. Si nécessaire, les bouchées au chocolat peuvent après le nappage être mises au réfrigérateur pendant quelques instants.
- **Pour savourer le chocolat ramolli avec le fruit, dégustez-le directement à partir de la fontaine à chocolat.**

Réutiliser le chocolat non consommé ?

En principe, le chocolat fondu non consommé peut être réutilisé. Il suffit de verser le chocolat dans une boîte de conservation et de le laisser durcir. Avant de l'utiliser à nouveau, le réduire en morceau comme d'habitude et le faire fondre.

Si le chocolat a déjà été fondu, le processus de fonte durera moins longtemps.

Recettes basiques pour 6-10 personnes

REMARQUE !

Lors de la préparation avec du lait, il est impossible d'éviter une augmentation de la formation de bulles.

Fontaine de chocolat au lait

- Ingrédients :
  40 g de chocolat au lait
  un peu d'huile végétale (au goût neutre)
- Préparation :
  Faire fondre le chocolat. Dès que tout le chocolat a fondu, ajouter l'huile et l'incorporer en remuant.

CONSEIL :
Une variante intéressante consiste à mélanger 200 g de chocolat au lait avec 200 g de chocolat noir amer.

Fontaine de couverture noire amère

- Ingrédients
  400 g de couverture noire amère 50 g de graisse de coco
- Préparation :
  Faire fondre la couverture. Lorsque la couverture est fondue, ajouter la graisse de coco dans la masse fondue et remuer jusqu'à obtenir une masse homogène.

CONSEIL :
La couverture blanche accompagne à merveille les fraises fraîches.

La fontaine de chocolat au lait allégé (1ère variante)

- Ingrédients :
  400 g de chocolat au lait allégé 120 ml de lait écrémé (1,5%)
  Unités pain : Env. 21 EP (peut varier selon le fabricant).
- IPréparation :
  Faire chauffer le lait dans une casserole et laisser fondre le chocolat sans cesser de mélanger. Lorsque la masse a complètement fondu, la verser dans la fontaine à chocolat.

cilio PREMIUM

La fontaine de chocolat au lait allégé (2e variante)

Avec cette variante, vous obtenez une masse plus homogène qu'avec 1re variante.

- Ingrédients :
  400 g de chocolat au lait allégé
  un peu d'huile de colza ou autre huile à faible teneur ou exempt de cholestérol avec une grande part d'acides gras non saturés multiples.
  Equivalent pain : Env. 20 EP (peut varier selon le fabricant).
- Préparation : Faire fondre le chocolat. Ajouter ensuite l'huile de colza en remuant.

Les occasions fromage

- Pour le buffet des entrées
- Au centre de la table, dans une ambiance agréable
- En tant que snack avec un bon verre de vin

Conseils de présentation avec du fromage

- Avec tout type de pain. Par exemple :
  - Dés de pain blanc
  - Pain de mie grillé (coupé en lamelles)
  - Grissini
  - Pain complet grillé
  - Crackers
- Légumes grillés coupés en petits morceaux Par exemple :
  - Aubergines, tomates cerise, fenouil, champignon, courgettes
- Différentes variétés de pommes de terre Par exemple :
  - Petites pommes de terre en robe de chambre, pommes de terre sautées, pommes de terre au thym
- Viande mi-cuite, que ce soit du boeuf, de l'agneau ou de la volaille.
- Fruits frais tels qu'ananas, raisin ou mandarines.

Fontaine au fromage

- Ingrédients :
  400 g de crème Fromage fondu 160 ml lait entier (3,5%)
- Préparation :
- Chauffer le lait dans une casserole. Ensuite, y délayer le fromage jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu. Retirer ensuite la casserole de la plaque et laisser reposer la masse pendant env. 5 minutes-Pendant ce temps, préchauffer la fontaine à chocolat.

CONSEIL :

- Au lieu du lait, utilisez un vin blanc demi-sec.
- Assaisonnez la masse au fromage selon votre goût avec du curry, du piment ou du poivre.

Aide en cas de panne

Cette aide en cas de panne ne saurait revendiquer l'intégralité, mais elle se limite aux sources de panne qui selon notre expérience sont apparues le plus souvent.

Dysfonctionnement	Cause	Solution
Le chocolat tombe goutte à goutte et ne s'écoule pas régulièrement	Le chocolat est trop épais. L'appareil ne repose pas droit.	Allonger à l'aide d'huile alimentaire. Mettre l'appareil à niveau.
Le flux de chocolat est interrompu en permanence.	Des restes de mets sont tombés dans le chocolat.	Retirer les restes de mets. En général ils se trouvent dans le saladier près de la fente d'aspiration de la tour.
Après l'ajout de chocolat ou d'autres ingrédients le flux de chocolat est interrompu.	Les ingrédients ajoutés sont trop froids.	Attendre que les ingrédients soient réchauffés. NE JAMAIS ajouter des ingrédients froids.
L'appareil ne fonctionne pas.	Cordon secteur non branché. L'interrupteur est positionné sur « OFF/AUS » (Arrêt).	Brancher le cordon secteur. Mettre l'appareil en marche.

cilio PREMIUM

Données techniques
Tension de service: 230V/~50Hz
Puissance absorbée: 32 watts



Réservé à l'usage domestique !
Ne pas plonger dans des liquides !

Garantie

Cet appareil est garanti pour la durée de 2 ans à partir de la date d'achat. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant de l'usure normale, d'une utilisation inadéquate, d'une manipulation inappropriée, d'une erreur de manipulation, d'un manque d'entretien et de nettoyage, d'une destruction intentionnelle, du transport, d'un accident ainsi que de l'intervention de personnes non habilitées. Retourner l'appareil non ouvert avec ce bon de garantie.

La garantie ne peut être octroyée que si le ticket de caisse ou la facture est joint à l'appareil.

Mise au rebut / recyclage

Selon la loi sur les appareils électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les déchets domestiques normaux à la fin de son cycle de vie. Par conséquent, veuillez le déposer sans frais dans un centre de collecte municipal (par ex. déchèterie) chargé du recyclage d'appareils électriques et électroniques. Votre commune ou municipalité vous informera sur les possibilités de mise au rebut.

cilio

PREMIUM

Fontana di cioccolato

Istruzioni per l'uso e cura



Conservate le istruzioni per l'uso!

cilio

PREMIUM



cilio
PREMIUM

Grazie per aver scelto questa fontana di cioccolato di ottima qualità. Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di utilizzare la prima volta l'apparecchio. Per ottenere a lungo i migliori risultati da questo nuovo apparecchio, attenersi alle informazioni di seguito riportate e conservare il manuale d'uso per eventuali, futuri utilizzatori.

Istruzioni importanti

Prima di mettere in funzione la fontana leggere attentamente il presente manuale d'uso e rispettare nel proprio interesse soprattutto le istruzioni di sicurezza, allo scopo di escludere incidenti e guasti. Un utilizzo o un uso errato oppure una pulizia e una manutenzione inadeguate possono compromettere la sicurezza dell'apparecchio e rappresentare gravi rischi per l'utilizzatore. cilio non si assume alcuna responsabilità per danni riconducibili a un uso improprio dell'apparecchio.

cilio
PREMIUM

Uso conforme

La fontana di cioccolato è destinata esclusivamente alla produzione di cioccolata e formaggio fusi. Qualsiasi altro uso che esuli da ciò è da intendersi come non conforme! Non rispondiamo dei danni che ne potrebbero derivare. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

Disimballaggio - dotazione della fornitura

Dopo avere disimballato la dotazione della fornitura verificare che contenga:
1 blocco motore con guscio inferiore
1 vite elicoidale
1 torretta
1 manuale d'uso

Istruzioni di sicurezza

- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrispondano a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con le mani bagnate o umide.
- Azionare la fontana di cioccolato solo in presenza di adeguata sorveglianza e utilizzarla esclusivamente per produrre cioccolata o formaggio fusi. Qualsiasi altro impiego è da considerarsi non conforme ed è escluso dalla garanzia. Il presente apparecchio è indicato solo per un uso domestico, non utilizzarlo all'aperto.
- Utilizzare esclusivamente una prolunga idonea.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenza, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non possono pulirlo o effettuarne la manutenzione in assenza di adeguata sorveglianza.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecontrollo separato.
- Non toccare mai la vite elicoidale o altre parti in movimento durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non spostare o prendere l'apparecchio mentre è in funzione o finché è ancora caldo. Rischio di ustioni.
- Estrarre la spina di rete dopo ogni uso e anche:
  - in caso di guasti durante il funzionamento,
  - durante il montaggio/lo smontaggio della vite elicoidale
  - e prima di ogni operazione di pulizia.

  Estrarre la spina di rete afferrandola!
- Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Evitare che il cavo sia piegato o schiacciato, sia in contatto con superfici calde o roventi o che sfreghi contro spigoli appuntiti. Se il cavo fosse danneggiato, deve essere sostituito in ogni caso.

- Non immergere in acqua o in altri liquidi l'apparecchio, il cavo o la spina di rete. Non lavare in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto.
- Non tentare mai di aprire o di riparare da soli l'apparecchio. In caso di guasti fare riparare l'apparecchio solo da tecnici qualificati! Rivolgersi in caso di riparazione al proprio rivenditore specializzato autorizzato.
- Il collegamento elettrico dovrebbe essere creato fuori della portata dei bambini. Accertarsi inoltre che il cavo di alimentazione di rete e/o un eventuale cavo utilizzato come prolunga siano collegati all'apparecchio in modo da non rappresentare causa di intralcio, di aggancio per disattenzione o di caduta dell'apparecchio.
- Nell'installare l'apparecchio prestare attenzione a un'adeguata distanza di sicurezza rispetto a sorgenti di acqua e di calore.

Uso

La fontana di cioccolato deve essere usata seguendo una serie di procedure in progressione. Non eseguire in alcun caso le fasi operative della sezione "Installazione e accensione" prima delle fasi operative della sezione "Preparazione dell'apparecchio".

Preparazione dell'apparecchio

1. Passare un panno umido sul guscio inferiore e lasciare asciugare.
2. Effettuare una pulizia preliminare della vite elicoidale e della torretta con detersivo per stoviglie e sciacquare con acqua pulita. Successivamente asciugare.
3. Inserire la vite elicoidale.
4. Inserire la torretta e spingere verso il basso fino all'arresto.
5. Collocare l'apparecchio su una base stabile ed eventualmente lavabile, in prossimità di una presa idonea.
6. L'interruttore deve essere su "OFF".
7. Inserire il cavo di rete in una presa idonea.
8. Portare l'interruttore su "HEAT/WÄRME" e lasciare pre-riscaldare l'apparecchio per ca. 3 - 5 minuti. Nel frattempo si può iniziare a preparare la cioccolata.

ATTENZIONE!
- Solo al termine del tempo di riscaldamento è possibile versare la cioccolata liquida nel guscio inferiore dell'apparecchio.

Preparazione della cioccolata

ATTENZIONE!
- Non utilizzare cioccolato con ingredienti aggiuntivi quali per es. noci, mandorle o croccante, perché potrebbero bloccare la vite elicoidale.
- Più i pezzi di cioccolato sono piccoli, più velocemente si scioglieranno.
- Sciogliere preliminarmente ca. 400 g di cioccolata.

cilio
PREMIUM

Il cioccolato può essere sciolto in diversi modi:

Scioglimento nel microonde
Tempo di preparazione ca. 10 minuti.

- Ridurre in pezzetti il cioccolato e farlo sciogliere in un contenitore per microonde al massimo per 2 minuti a 600 W. Successivamente aggiungere la quantità di olio desiderata e mescolare.

Scioglimento in pentola
Tempo di preparazione ca. 20 minuti.

- Riscaldare a fuoco lento la quantità di olio/grasso desiderata in una pentola antiaderente (non riscaldare a fuoco alto!). Aggiungere il cioccolato a pezzetti e lasciare fondere mescolando in continuazione. Si deve ottenere una massa liscia.

Scioglimento a bagnomaria
Tempo di preparazione ca. 45 minuti.

- Riscaldare l'acqua in una pentola (non fare bollire!).
- Far fondere lentamente a bagnomaria il cioccolato a pezzetti in un contenitore adatto, facendo attenzione a non portare mai il cioccolato a contatto con l'acqua.
- Non appena il cioccolato è completamente sciolto, aggiungere la quantità di olio/grasso desiderata e mescolare con un cucchiaio.

Scioglimento nell'apparecchio
Tempo di preparazione ca. 60 - 120 minuti.

- Portare l'interruttore su "HEAT/WÄRME" e lasciare pre-riscaldare l'apparecchio per ca. 3 - 5 minuti.
- Versare il cioccolato a pezzetti nel guscio inferiore.
- Il cioccolato si fonde lentamente e delicatamente.
- Quando il cioccolato è completamente sciolto, aggiungere la quantità di olio vegetale necessaria e mescolare con un cucchiaino.

Avvio della vite elicoidale - Creazione dell'effetto a fontana

1. Portare l'interruttore su "HEAT/WÄRME" e lasciare pre-riscaldare l'apparecchio per ca. 3 - 5 minuti.
2. Versare nel guscio inferiore la massa pronta.
3. Portare ora l'interruttore su "MOTOR & HEAT/WÄRME". La vite elicoidale inizia a girare.
4. La miscela di cioccolata viene aspirata dalla parte inferiore della torretta e fuoriesce dall'estremità superiore della torretta.

NOTA!

- **Se la miscela è stata preparata correttamente, la fontana produce un flusso costante e la torretta ne viene completamente ricoperta.**
- **Se la massa di cioccolata non dovesse fuoriuscire uniformemente dalla torretta, spegnere per breve tempo l'apparecchio e lasciarlo raffreddare leggermente. Successivamente, riaccendere l'apparecchio.**
- **È possibile aggiungere in qualsiasi momento cioccolata liquida nell'apparecchio mentre è in funzione.**
- **Per un flusso uniforme dalla fontana**
  - non far cadere alcun pezzetto di cibo nella cioccolata,
  - non aggiungere alcun liquido freddo.
- **Se sono attesi molti ospiti, si raccomanda di tenere pronta una certa quantità di cioccolata sciolta.**

5. Infilzare la frutta o i prodotti da pasticceria pronti con uno bastoncino di legno o una forchettina per fonduta e introdurli nella cioccolata liquida.

Spegnimento

- Portare l'interruttore su "OFF".
- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica (togliere il cavo di rete).

Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni operazione di pulizia, staccare sempre la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Togliere dall'apparecchio la torretta e la vite elicoidale e lasciarli a mollo in acqua calda. Successivamente pulire completamente entrambe le parti con acqua calda e un detersivo delicato per stoviglie e farle asciugare.
- Servendosi di un cucchiaio, togliere la cioccolata residua dal guscio inferiore. Gettare la cioccolata liquida solo nei rifiuti domestici. Non versarli nel lavello o nel WC. Rischio di intasamento!
- In alternativa è anche possibile conservare in frigorifero la cioccolata avanzata.
- Pulire il guscio inferiore con un panno umido e poi farlo asciugare completamente.
- Strofinare il corpo dell'apparecchio solo con un panno asciutto o leggermente inumidito. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.
- Non immergere in acqua o in altri liquidi la fontana di cioccolato. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

cilio PREMIUM

Consigli e ricette

Come utilizzare la fontana di cioccolato?

Occasioni per utilizzare la fontana di cioccolata
- Compleanni di bambini
- Prelibatezza da gustare in compagnia, al posto di dolci e torte
- Dessert dopo un pasto in compagnia
- Dessert da buffet, per ogni occasione
- Delizioso spuntino per allietare i giochi in compagnia

Consigli per servire la cioccolata
- Accompagnare la cioccolata dolce con frutta acidula e la cioccolata amara con frutta dolce.
- Per gli spiedini di frutta sono indicati i bastoncini di legno come per es. quelli per gli "Schaschilk" piccanti di carne, peperoni, cipolle e pancetta, o gli stuzzicadenti. Si possono anche utilizzare le forchettine per fonduta.
- Sono anche perfettamente adatti a essere ricoperti di cioccolata diversi tipi di prodotti di pasticceria.
- Consigliamo di servire la cioccolata insieme a frutta come: mele, albicocche, banane, fragole, ciliegie, kiwi, noce di cocco, kumquat, mango, melone, pesche, uva, ecc.
- Consigliamo di servire la cioccolata insieme a prodotti di pasticceria come: biscotti, gallette, biscottini da tè, wafer, fette biscottate.

Dopo aver estratto dalla cioccolata i bocconcini da degustare, è possibile decorarli o cospargerli di svariati ingredienti.
Sono adatti:
- granelli di zucchero colorato, pistacchi tritati, scorza d'arancia o di limone grattugiata, farina di cocco, croccante, lamelle di mandorle, ecc.

VIVA LA CREATIVITÀ

La massa base di cioccolato può essere arricchita con diversi ingredienti. Aggiungere gli ingredienti liquidi al cioccolato prima di scioglierlo, non aggiungere mai liquidi freddi alla massa di cioccolato caldo. Gli ingredienti liquidi adatti sono:
- creme di liquore (per es. Batida de Coco, Baileys, Vov o Kahlua
- liquori (per es. Amaretto, crema di cacao (Bols) o Grand Marnier)
- brandy (per es. distillato di lamponi, acquavite di ciliegie, grappa alle noci).

SUGGERIMENTO:
Le quantità alcoliche dipendono dal tipo di marca e di liquore. Possiamo quindi fornire solo delle indicazioni. Si è dimostrato valido il procedimento seguente:
Aggiungere solo al massimo 2 cl di alcol (1 bicchierino da grappa), perché una maggiore quantità potrebbe far rapprendere la cioccolata, facendola defluire a gocce dalla fontana.

Nel caso siano stati aggiunti più di 2 cl di alcol, aggiungere subito dell'olio vegetale poco per volta per ripristinare il flusso della fontana.

cilio
PREMIUM

- C'è chi preferisce la frutta rivestita di cioccolata morbida, chi invece la preferisce più compatta. Per lasciare la scelta agli ospiti:
- Servire i pezzetti di frutta su dei piattini, precedentemente raffreddati in frigorifero. Affinché la frutta si mantenga fredda a lungo, è possibile riempire con dei cubetti di ghiaccio una scodella e disporvi sopra i piattini. Se occorre, i bocconcini da degustare possono essere messi in frigorifero ancora per qualche tempo dopo che sono stati ricoperti.

- **Per gustare la frutta ricoperta di cioccolata morbida, servirsi direttamente dalla fontana.**

È possibile riutilizzare la cioccolata avanzata?

In linea di massima la cioccolata fusa avanzata può essere riutilizzata. Basta metterla in un contenitore e lasciarla indurire. Prima di usarla nuovamente, ridurla in pezzetti e scioglierla, come di consueto.
Se la cioccolata è già stata sciolta, per fondersi nuovamente necessiterà di qualche minuto in più.

Ricette base per 6 - 10 persone

NOTA!
Per le preparazioni con latte è inevitabile che si formino molte bollicine.

Fontana di cioccolato al latte
- Ingredienti:
  400 g di cioccolato al latte
  un po' di olio vegetale (insapore)
- Preparazione:

Sciogliere il cioccolato. Non appena è completamente sciolto, aggiungere l'olio e mescolare.
SUGGERIMENTO:
Una variante interessante consiste nel mescolare 200 g di cioccolato al latte con 200 g di cioccolato fondente.

Fontana di cioccolato fondente da copertura
- Ingredienti:
  400 g di cioccolato fondente da copertura
  50 g di grasso di cocco
- Preparazione:

Far fondere il cioccolato da copertura. Quando è sciolto, aggiungere il grasso di cocco alla massa fusa e mescolare fino a ottenere un composto liscio.
SUGGERIMENTO:
Il cioccolato da copertura bianco è delizioso insieme alle fragole fresche.

Fontana di cioccolato al latte dietetico (1a variante)
- Ingredienti:
  400 g di cioccolato al latte dietetico
  120 ml di latte magro (1,5%)
- Unità pane: circa 21 UP (può variare a seconda del produttore)
- Preparazione:

Riscaldare il latte in una pentola e farvi fondere il cioccolato mescolando continuamente. Quando la massa è completamente sciolta, versare nella fontana.

cilio PREMIUM

Fontana di cioccolato al latte dietetico (2ª variante)
Con questa variante si ottiene una massa più omogenea della prima variante.
- Ingredienti:
  400 g di cioccolato al latte dietetico
  un po' di olio di colza o di altro olio povero o privo di colesterolo con un'elevata quantità di acidi grassi insaturi.
- Unità pane: circa 20 UP (può variare a seconda del produttore)
- Preparazione:

Far fondere il cioccolato. Successivamente, aggiungere mescolando l'olio di colza.

Occasioni per utilizzare la fontana di formaggio
- Buffet degli antipasti
- Al centro di un'allegra tavolata
- Come spuntino accompagnato da un buon bicchiere di vino

Consigli per servire il formaggio
- Con il pane in tutte le sue varianti, per esempio:
  - dadini di pane bianco
  - pane tostato (tagliato a striscioline)
  - grissini
  - pane integrale tostato
  - cracker
- Con verdure grigliate a pezzetti, per esempio:
  - melanzane, pomodori ciliegini, finocchio, funghi, zucchini
- Con le patate in tutte le varianti, per esempio:
  - patate lesse con la buccia, spicchi di patate, patate al timo
- Carne scottata, di manzo, vitello o pollo.
- Frutta, come per es. ananas, uva o mandarini.

Fontana di formaggio
- Ingredienti:
  400 g di formaggio fuso cremoso
  160 ml di latte intero (3,5%)
- Preparazione:

Riscaldare il latte in una pentola. Successivamente mescolare il formaggio fino al suo completo scioglimento. Togliere la pentola dal fuoco e lasciare riposare il composto per ca. 5 minuti.

SUGGERIMENTO:
- Invece del latte utilizzare un vino bianco semisecco.
- Condire a piacimento il composto con curry, peperoncino o pepe.

Risoluzione guasti

Questa risoluzione guasti serve puramente per individuare ed eliminare le sorgenti di disturbo più frequenti.

Guasto	Causa	Rimedio
La cioccolata gocciola e non defluisce uniformemente	La cioccolata è troppo densa. L'apparecchio non è in posizione orizzontale.	Diluire con olio da cucina. Allineare l'apparecchio orizzontalmente.
Il flusso di cioccolata s'interrompe continuamente.	Sono caduti residui alimentari nella cioccolata.	Rimuovere i residui alimentari. Di norma si depositano nel guscio inferiore, nella fessura di aspirazione della torretta.
Dopo avere aggiunto altra cioccolata o altri ingredienti il flusso di cioccolata s'interrompe.	Gli ingredienti sono troppo freddi.	Attendere finché gli ingredienti non si siano riscaldati. NON aggiungere MAI ingredienti freddi.
L'apparecchio non funziona.	Spina di rete non inserita. Interruttore in posizione "OFF".	Inserire la spina di rete. Accendere l'apparecchio.

cilio
PREMIUM

Dati tecnici



Tensione d'esercizio: 230V/~50Hz
Potenza assorbita: 32 Watt

Solo per uso domestico!
Non immergere in liquidi!

Garanzia

La garanzia su questo apparecchio ha validità di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni
riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali nonché interventi esterni di persone non autorizzate. La cedola della garanzia deve essere inviata unitamente all'apparecchio non aperto.

La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio è allegato lo scontrino/la fattura.

cilio

PREMIUM

Chocoladebron

Bedienings- en onderhoudshandleiding



De bedieningshandleiding bewaren!

cilio
PREMIUM



cilio
PREMIUM

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige chocoladebron gekozen heeft. Om veel vreugde aan uw nieuwe bron te hebben, moet u de volgende informatie volgen en de bedieningshandleiding voor toekomstige gebruikers bewaren.

Belangrijke aanwijzingen

Voor de inbedrijfstelling van de bron moet u deze bedienings-handleiding aandachtig lezen en in uw eigen belang de veiligheid-saanwijzingen volgen om ongevallen en storingen te vermijden. Door verkeerd gebruik, toepassing of voldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid in gedrang komen. Hierdoor kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade, die te wijten is aan onvakkundig gebruik, kan cilio geen aansprakelijkheid aanvaarden.

cilio
PREMIUM

Doelmatig gebruik

De chocoladebron is uitsluitend bestemd om vooraf gesmolten chocolade en kaas te transporteren. Een ander gebruik, of een gebruik dat dit doel overschrijdt, geldt als niet reglementair. Voor hieruit resulterende schade aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. Dit risico wordt alleen door de gebruiker gedragen.

Uitpakken – leveromvang

Na het uitpakken de leveromvang controleren:
1 motorblok met onderschaal
1 wormschroef
1 toren
1 gebruikshandleiding

Veiligheidsaanwijzingen

- Altijd eerst controleren of de stroomaard en de netspanning overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje.
- Indien dit toestel aan andere personen wordt doorgegeven, moet verzekerd worden dat de bedieningshandleiding eveneens overhandigd wordt.
- Het toestel noch de stekker met natte of vochtige handen aanraken.
- De chocoladebron alleen onder toezicht en uitsluitend voor het transport van vooraf gesmolten chocolade of kaas gebruiken. Elk ander gebruik geldt als onreglementair en is van de garantie uitgesloten. Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Niet in open lucht gebruiken.
- Alleen passende verlengkabels gebruiken.
- Dit toestel kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het toestel geïnstrueerd werden en de daaruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht uitgevoerd worden.
- Dit toestel in geen geval via een externe timer of een aparte afstandsbediening bedrijven.
- Tijdens het bedrijf nooit de wormschroef of andere beweeglijke delen aanraken.
- Het toestel tijdens het bedrijf of zolang het nog heet is niet dragen of verplaatsen. Verbrandingsgevaar.
- Na elk gebruik de stekker uittrekken, evenals:
  - bij storingen tijdens het bedrijf
  - bij de montage/demontage van de wormschroef
  - en voor elke reiniging

  Hiervoor alleen aan de stekker zelf trekken!
- De netkabel voor elk gebruik op beschadigingen controleren. Vermijden dat de netkabel geklemd of gebogen wordt, in contact komt met warme of hete oppervlakken of tegen scherpe kanten schuurt. Is de kabel beschadigd dan moet hij in elk geval vervangen worden.
- Het toestel, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Het toestel niet in de vaatwasmachine reinigen.

- Het toestel nooit gebruiken wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen of het toestel gevallen is.
- Nooit proberen het toestel zelf te openen of te repareren. In geval van storingen laat u het toestel alleen door gekwalificeerde vaklui repareren! In geval van een reparatie neemt u contact op met de bevoegde vakhandel.
- De stroomverzorging moet buiten de reikwijdte van kinderen gelegd worden. Verder moet verzekerd worden dat de nettoevoerkabel en/of een eventueel gebruikte verlengkabel zodanig naar het toestel gevoerd wordt dat niemand over de kabel kan struikelen en/of dat niemand per vergissing aan de kabel kan blijven hangen of het toestel kan naar beneden trekken.
- Bij de opstelling van het toestel voor voldoende veiligheidsafstand tot water- en warmtebronnen zorgen.

Bediening

De bediening van de chocoladebron is stapsgewijs opgebouwd. In geen geval bijvoorbeeld de stappen in het hoofdstuk "Opstellen en inschakelen" voor de stappen in het hoofdstuk "Toestel voorbereiden" uitvoeren.

Toestel voorbereiden

1. De onderschaal met een vochtige doek afwrijven en laten drogen.
2. De wormschroef en de toren met afwasmiddel voorreinigen en met zuiver water afwassen. Daarna laten drogen.
3. De wormschroef aanbrengen.
4. De toren aanbrengen en tot de aanslag naar beneden drukken.
5. Het toestel op een stabiele en, indien nodig, afwrijfbare ondergrond in de buurt van een geschikte contactdoos opstellen.
6. De schakelaar moet op "OFF/UIT" staan.
7. De kabel in een passende contactdoos steken.
8. De schakelaar op "HEAT/WARMTE" zetten en het toestel ongeveer 3-5 minuten laten voorverwarmen. In de tussentijd kunt u de chocolade voorbereiden.

LET OP!
- Pas na het einde van de opwarmtijd mag vloeibare chocolade in de onderschaal van het toestel gebracht worden.

Chocolade voorbereiden

LET OP!
- Geen chocolade met additieven zoals noten, amandelen of krokant gebruiken. Dit kan de wormschroef blokkeren.
- Hoe kleiner de stukken chocolade, des te sneller de chocolade smelt.
- Ongeveer 400 gr. Chocolade voorsmelten.

cilio
PREMIUM

Er zijn verschillende mogelijkheden om de chocolade voor te smelten:

Smelten in de microgolf
Voorbereidingstijd ongeveer 10 minuten.

- De chocolade in stukken breken en in een voor de microgolfoven geschikt reservoir max. 2 minuten bij 600 W voorsmelten. Daarna de gewenste hoeveelheid olie toevoegen en roeren.

Smelten in de ketel (direct met olie)
Voorbereidingstijd ongeveer 20 minuten.

- De gewenste hoeveelheid olie/vet op een klein vuurtje in een gecoate ketel opwarmen (niet sterk opwarmen!). De in stukken gesneden chocolade toevoegen en al constant roerend laten smelten. Er moet zich een gladde massa vormen..

Smelten in het waterbad
Voorbereidingstijd ongeveer 45 minuten.

- Water in een ketel opwarmen (niet laten koken!).
- De in stukken gesneden chocolade langzaam in een geschikt reservoir in het waterbad smelten.
- Hierbij mag de chocolade in geen geval met het water in aanraking komen.
- Zodra de chocolade compleet gesmolten is, de gewenste olie/vet toevoegen en met een lepel roeren.

Smelten in het toestel
Voorbereidingstijd ongeveer 60 – 120 minuten.

- De schakelaar op "HEAT/WARMTE" zetten en het toestel ongeveer 3-5 minuten laten voorverwarmen.
- De in kleine stukken gesneden chocolade in de onderschaal leggen.
- De chocolade wordt nu langzaam en voorzichtig gesmolten.
- Wanneer de chocolade compleet gesmolten is, met een theelepel de noodzakelijke hoeveelheid plantaardige olie roeren.

De wormschroef starten – het fonteineffect produceren

1. De schakelaar op "HEAT/WARMTE" zetten en het toestel ongeveer 3-5 minuten laten voorverwarmen.
2. De voorbereidende massa in de onderschaal brengen.
3. Nu de schakelaar op "MOTOR & HEAT/WARMTE" plaatsen. De wormschroef start.
4. De chocolademix wordt onder de toren ingezogen en komt aan het bovenste einde van de toren weer naar buiten.

OPMERKING!

- **Bij correct voorbereide mix ontstaat een fonteinstroom en is de toren volledig bedekt.**
- **Indien de chocolademassa niet gelijkmatig over de toren loopt, schakel dan het toestel even uit en laat het toestel afkoelen. Daarna start u het toestel opnieuw.**
- **Zo kan tijdens het bedrijf steeds vloeibare chocolade bijgevuld worden.**
- **Voor een gelijkmatige fonteinstroom**
  - laat geen stukjes levensmiddelen in de chocolade vallen.
  - voeg geen koude vloeistoffen bij.
- **Verwacht u veel gasten dan raden wij aan een bepaalde hoeveelheid chocolademassa klaar te houden.**

5. Het voorbereide fruit, gebak, etc. met een houten stok of een fonduevork aanbrengen en in de stromende chocolade houden.

Uitschakelen

- De schakelaar op "OFF/UIT" plaatsen.
- Het toestel van de stroomverzorging ontkoppelen (kabel verwijderen).

Reiniging en onderhoud

- Voor elke reiniging altijd de stekker uittrekken en het toestel laten afkoelen.
- De toren en de wormschroef van het toestel afnemen en in heet water laten weken. Daarna beide delen met warm water en een zacht afwasmiddel volledig zuiver maken en afdrogen.

Met behulp van een lepel neemt u de resterende chocolade uit de onderschaal. Verwijder de vloeibare chocolade alleen met het huisvuil. Gooi de vloeibare chocolade niet in de afvoer of in het toilet, verstoppingsgevaar!
Als alternatief kunt u de resterende chocolade ook in de koelkast bewaren.
De onderschaal reinigt u met een vochtige doek. Daarna volledig afdrogen.
De behuizing wrijft u enkel met een droge of een lichtjes bevochtigde doek af. Gebruik geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen.
Dompel de chocoladebron niet in water of andere vloeistoffen. Reinig het toestel niet in de vaatwasmachine.

cilio PREMIUM

Aanbevelingen en recepten

Wanneer kan ik de chocoladebron gebruiken?

Gelegenheden met chocolade
- Verjaardagen van kinderen
- Lekkernij in aangenaam gezelschap, in plaats van gebak en taart
- Dessert na een gemeenschappelijk etentje
- Dessert op het buffet, voor elke gelegenheid
- Heerlijke aanvulling bij gezelschapspelletjes

Serveeraanbevelingen met chocolade
- Serveer lichtjes zure vruchten met zoete chocolade en eerder zoete vruchten met pure chocolade.
- Om de vruchtenstukjes op een brochette te plaatsen zijn houten brochettes zoals sjasliek of tandenstokers aanbevolen. Fonduevorken kunnen eveneens gebruikt worden.
- Ook diverse soorten gebak zijn fantastisch geschikt om met chocolade te overtrekken.
- Onze serveeraanbevelingen met vruchten omvatten:
  - Appelen, abrikozen, bananen, aardbeien, kersen, kiwi's, kokosnoot, kumquats, mango, meloen, perzik, druiven, etc.
- Onze serveeraanbevelingen met gebak omvatten:
  - Biscuits, knäckebröd, lange vingers, wafels, beschuiten, etc.
- Wanneer de chocohappen uit de chocolade komen kunt u verschillende ingrediënten aanbieden om te dippen of te bestrooiden.
- Hiervoor zijn geschikt:
  - -Bonte snippers, gehakte pistachenoten, geraspte sinaasappel- en citroenzest, kokosnootvlokken, krokant, amandelenblaadjes, etc.

WORD CREATIEF!

U kunt uw basischocolademassa met verschillende ingrediënten verfijnen. Vloeibare ingrediënten voor het smelten bij de chocolade voegen - nooit koude vloeistoffen in de warme chocolademassa brengen. Als vloeibare ingrediënten zijn geschikt:
- Crèmelikeuren (bijvoorbeeld Batida de Codo, Balleys, eierenlikeur of Kahlùa)
- Likeuren (bijvoorbeeld Amaretto, Crème de Cacao (Bols) of Grand Marnier)
- Brandewijnen (bijvoorbeeld frambozenlikeur, Kirsch of Grappa)

TIP:
Alcoholbestanddelen zijn individueel naargelang merk en soort. Wij kunnen daarom hier alleen aanbevelingen geven. De volgende varianten hebben hun waarde bewezen:
Voeg slechts max. 2cl (0 klein jeneverglas) toe. Voegt u meer alcohol toe dan kan de chocolade stollen en is het mogelijk dat de fonteinstroom begint te druppelen.

Wilt u meer dan 2 cl alcohol toevoegen dan moet u gelijktijdig ook stapsgewijs plantaardige olie toevoegen. Zo kan de fonteinstroom weer tot stand gebracht worden.

- Sommige hebben liever vruchten omhuld met zachte chocolade, andere hebben het liever vast. Om uw gasten de keuze te geven:

- Serveer de vruchtenstukken op borden die in de koelkast voorgekoeld zijn. Om te garanderen dat de vruchten daarna nog zeer lang koud blijven kunt u een schaal met ijsblokjes vullen en de schotels daarop plaatsen. Indien nodig kunnen de chocohappen na het overtrekken ook nog een tijdje in de koelkast gelegd worden.

- **Om de chocolade zacht met vrucht te genieten bedient u zich direct vanuit de chocoladebron in de mond.**

Niet-gebruikte chocolade opnieuw gebruiken?

In principe kan de niet-gebruikte gesmolten chocolade opnieuw gebruikt worden. Gewoon in een voorraadblik leggen en de chocolade laten verharden. Voor nieuw gebruik, zoals altijd in kleine stukjes snijden en smelten.

Was de chocolade reeds gesmolten dan heeft u minder tijd nodig voor het smelten.

Basisrecepten voor 6-10 personen

OPMERKING!

Bij de bereiding van melk kan een verhoogde blaasjesvorming niet vermeden worden.

Bron van volle melkchocolade

- Ingrediënten:
  400 gr volle melkchocolade
  Een beetje plantaardige olie (neutrale smaak)
- Bereiding:

De chocolade smelten. Zodra de chocolade compleet gesmolten is, de olie toevoegen en roeren.
TIP:
Een interessante variante is het mengen van 200 gr volle melkchocolade met 200 gr pure chocolade.

Bron met deklaag van pure chocolade

- Ingrediënten:
  Deklaag van 400 gr pure chocolade
  50 gr kokosvet
- Bereiding:

De deklaag smelten. Wanneer de deklaag gesmolten is, het kokosvet in de gesmolten massa brengen en roeren tot een gladde massa ontstaat.
TIP:
Witte deklaag smaalt droomachtig lekker met verse aardbeien.

Bron van volle dieetmelkchocolade (1ste variante)

- Ingrediënten:
  400 g volle dieetmelkchocolade
  120 ml vetarme melk (1,5%)
- Broodeenheden: ongeveer 21 BE (kan variëren naargelang de fabrikant)
- Bereiding:

De melk in een ketel opwarmen en de chocolade constant roerend daarin smelten. Wanneer de massa compleet gesmolten is, in de chocoladebron vullen.

cilio
PREMIUM

Bron van volle dieetmelkchocolade (2de variante)

Met deze variante krijgt u een meer homogene massa in vergelijking met de 1ste variante.

- Ingrediënten:
  400 gr. volle dieetmelkchocolade
  Een beetje raapzaadolie of andere cholesterolarme of –vrije olies met een hoog aandeel meervoudig verzadigde vetzuren.
- Broodeenheden: ongeveer 20 BE (kan variëren naargelang de fabrikant)
- Bereiding: de chocolade smelten, daarna de raapzaadolie roeren.

Gelegenheden met kaas

- Op het voorgerechtenbuffet
- Gezellig in het midden van de tafel
- Als snack met een goed glas wijn

Opdienaanbevelingen met kaas

- Brood in alle varianten. Bijvoorbeeld:
  - Dobbelstenen wit brood
  - Geroosterd toastbrood (in longitudinale stroken gesneden)
  - Grissini
  - Geroosterd volkorenbrood
  - Crackers
- Gegrilde groenten in kleine stukjes. Bijvoorbeeld:
  - Aubergines, cocktailtomaten, venkel, champignons, courgettes
- Aardappelvarianten. Bijvoorbeeld:
  - Kleine in de schil gekookte aardappelen, aardappelhoekjes, aardappelen met tijm
- Kort gebraden vlees, zoals rund, kalf of gevogelte.
- Vruchten, zoals verse ananas, druiven of mandarijntjes.

Kaasbron

- Ingrediënten
  400 gr. smeuïge room gesmolten kaas
  160 ml volle melk (3,5%)
- Bereiding:

De melk in een ketel opwarmen. Daarna de kaas roeren tot de kaas compleet gesmolten is. Daarna de ketel van de kookplaat nemen en de massa ongeveer 5 minuten laten rusten. Ondertussen de chocoladebron voorverwarmen.

TIP:

- Gebruik in plaats van melk een halfdroge witte wijn.
- Kruid de kaasmassa naar wens met curry, chili of peper.

cilio
PREMIUM

Storing	Oorzaak	Oplossing
De chocolade druipt en stroomt niet gelijkmatig	De chocolade is te dik Het toestel staat niet horizontaal	Met spijsolie verdunnen. Plaats het aparaat waterpas.
De chocoladestroom wordt constant onderbroken.	Voedingsresten zijn in de chocolade gevallen.	Voedingsresten verwijderen. In de regel liggen zij in de onderschaal aan de inzuigs-pleet van de toren.
Na nog meer chocolade of andere ingrediënten toegevoerd te hebben wordt de chocoladestroom onder-broken.	De ingrediënten zijn te koud.	Wachten tot de ingrediënten opgewarmd zijn. NOOIT koude ingrediënten toevoeren.
Het toestel start niet.	De stekker is niet ingestoken. De schakelaar staat op “OFF/UIT”.	De stekker insteken. Het toestel inschakelen.

Technische gegevens

Bedrijfsspanning: 230V/~50Hz
Vermogensopname: 32 Watt



Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!

Afvalverwijdering / recycling
Dit product mag volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil verwijderd worden. Daarom moet u dit product gratis aan een gemeentelijke verzamelinstantie (bijvoorbeeld containerpark) voor het recycleren van elektrische en elektronische apparaten overhandigen. Informatie hierover krijgt u bij uw gemeente- of stadsbestuur.
Garantie
Voor dit toestel geven wij een garantie van 2 jaar vanaf datum van aankoop. Uitgesloten van de garantie is schade die te wijten is aan normale slijtage, ondoelmatig gebruik, onvakkundige behandeling, verkeerde bediening, slecht onderhoud en gebrekkige reiniging, moedwillige vernietiging, transport of ongeval alsook vreemde ingrepen van niet bevoegde personen. Dit garantiecertificaat moet samen met het ongeopende toestel ingezonden worden.
De garantie kan alleen verleend worden wanneer de kassabon/de factuur bij het toestel gevoegd is.

cilio

PREMIUM

cilio tisch-accessoires GmbH
42699 Solingen · Germany
www.cilio.de